WinoToskanii

Rustykalne krążki cebulowe w chrupiącym cieście drożdżowym

Składniki na 4 porcje:

- 4 cebule
- 250g mąki typu 00
- ½ łyżeczki suszonych drożdży
- 250ml zimnej wody gazowanej
- 0,5 – 1L oleju do smażenia
- natka pietruszki
- sól

Przygotowanie:

Pokrój cebulę w plasterki grubości pół centymetra i rozdziel je na krążki. Podgrzej na patelni sporą ilością oleju, tak aby można było swobodnie zanurzyć w nim kilka plasterków cebuli. W międzyczasie przygotuj ciasto: wymieszaj w misce mąkę, suche drożdże i sól. Następnie dodaj gazowaną wodę (gazowana woda sprawi, że ciasto będzie bardziej delikatne i puszyste), szybko mieszając widelcem, aby uzyskać jednolitą masę. Ciasto powinno być bardziej gęste niż ciasto naleśnikowe.

Zanurz wszystkie plasterki cebuli w cieście. Wymieszaj tak, aby każdy krążek pokrył się ciastem. Sprawdź temperaturę oleju, możesz to zrobić termometrem kuchennym (temperatura powinna osiągnąć 160°C) lub wrzucić do oleju trochę ciasta (jeśli zacznie skwierczeć, to tłuszcz jest dostatecznie rozgrzany).

Kiedy olej jest rozgrzany umieść na nim krążki cebulowe. Nie smaż wszystkich krążków na raz, gdyż zbytnio obniżysz temperaturę oleju i panierka stanie klejąca i nieapetyczna. Smaż je mniejszymi partiami, do uzyskania złoto-brązowego koloru. Wyjmij krążki cebulowe z oleju i na chwilę pozostaw je na chłonnym papierze. Dzięki temu pozbędziesz się nadmiaru oleju. Przełóż rustykalne krążki cebulowe do ulubionego naczynia, posyp je solą i świeżą natką pietruszki, podawaj na gorąco. Smacznego!